

TORTE SALATE

Torta salata zucchine e gorgonzola

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [1 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Per arricchire un buffet o un aperitivo oppure per una serata informale, oltre all'amatissima [pizza](#) potreste fare la nostra **torta salata quella zucchine e gorgonzola** assolutamente di carattere per la presenza del gorgonzola che ben si sposa con il sapore dolce e delicato delle zucchine.

Quanto ci metterete a farla? 10 minuti al massimo, il tempo di spadellare ed insaporire velocemente le zucchine, il resto è solo assemblaggio.

Ottima come antipasto, come merenda, come pasto veloce o come elemento da presentare in un buffet. E qualora vogliate ampliare la scelta sul vostro buffet, vi consigliamo la [torta salata con prosciutto cotto e formaggio.](#)

INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA confezione stesa tonda -
1
ZUCCHINE 2
GORGONZOLA 100 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
TIMO 1 rametto
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta della torta salata con zucchine e gorgonzola, per prima cosa fate soffriggere in una padella in un bel giro d'olio il rametto di timo e uno spicchio d'aglio in camicia.





2 Nel frattempo lavate, spuntate ed affettate finemente le zucchine. Non appena l'olio inizia a sfrigolare, aggiungete le zucchine e fatele saltare e dorare per circa 5 minuti.





3 Mentre le zucchine soffriggono, stendete la pasta sfoglia nello stampo foderato con la carta forno, potete usare la stessa carta forno presente nella confezione della pasta sfoglia.

Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta.





- 4 Distribuite sul fondo della pasta sfoglia dei fiocchetti di gorgonzola, quindi coprite il tutto con le zucchine senza aspettare che si raffreddino, dopo aver rimosso l'aglio ed il timo.

Aggiungete, quindi, altri fiocchetti di gorgonzola, salate leggermente e pepate a piacere.





5 Ripiegate i bordi verso l'interno ed infornate il tutto e lasciate cuocere per 30 minuti a

200°C.



6 Una volta cotta, servite la torta salata a piacere tiepida o anche fredda.



CONSIGLIO

L'idea mi piace tantissimo, ma posso sostituire il gorgonzola con un altro tipo di formaggio?

Sì, prova con lo stracchino o la crescenza che ci stanno benissimo!

Avrei della pancetta da consumare, posso aggiungerla?

Certo, darà ancora più sapore.

Sotto è rimasta cruda, come mai?

Può essere che le zucchine fossero ancora umide, ricorda che ogni forno è a sé, quindi mi raccomando controlla sempre prima di sfornare!

Mi daresti altre idee per allestire un buffet di torte salate?

Se giri sul sito di cookaround ne troverai tantissime, per il momento ti consiglio di provare la quiche con [pancetta e patate](#) e e la [quiche lorraine](#)